UNO

FR

NL

DE

IT

ES

PT

EL

RU

UK

EN

www.moulinex.com

1
2
3
4
5
6
7
MENU
home bread
TIMER PROG
500 gr
750 gr
1000 gr
3:09
START
STOP
uno
2a
2b
2g
2f
2c
2d
2e

A

B

C

D

E

F

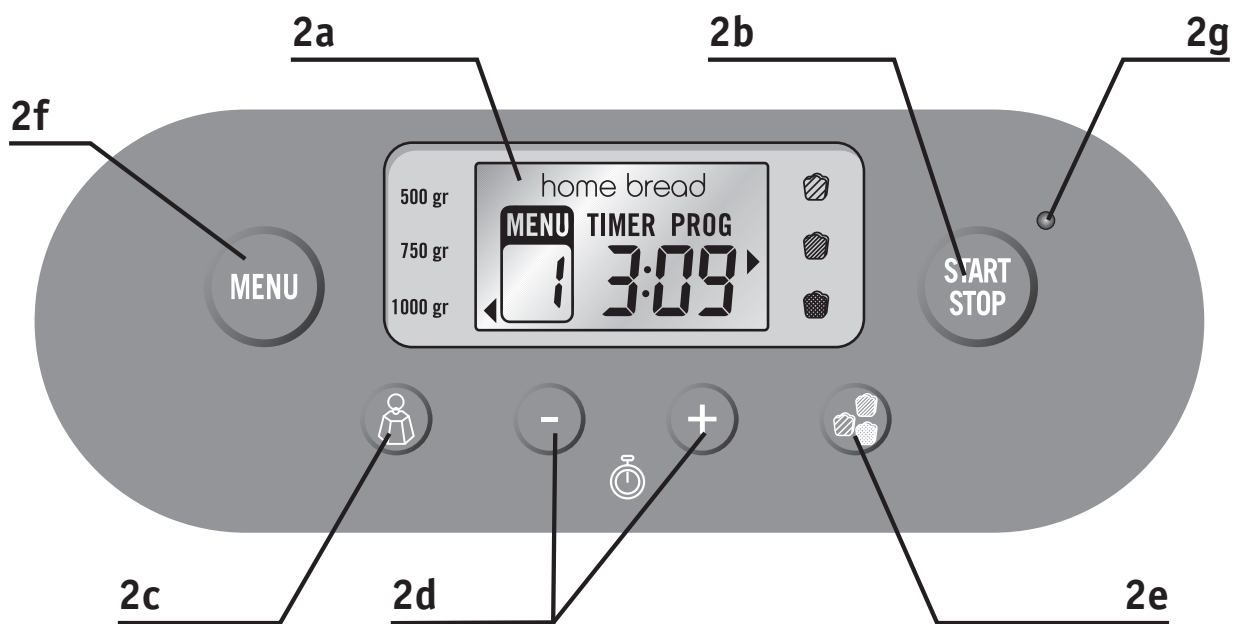
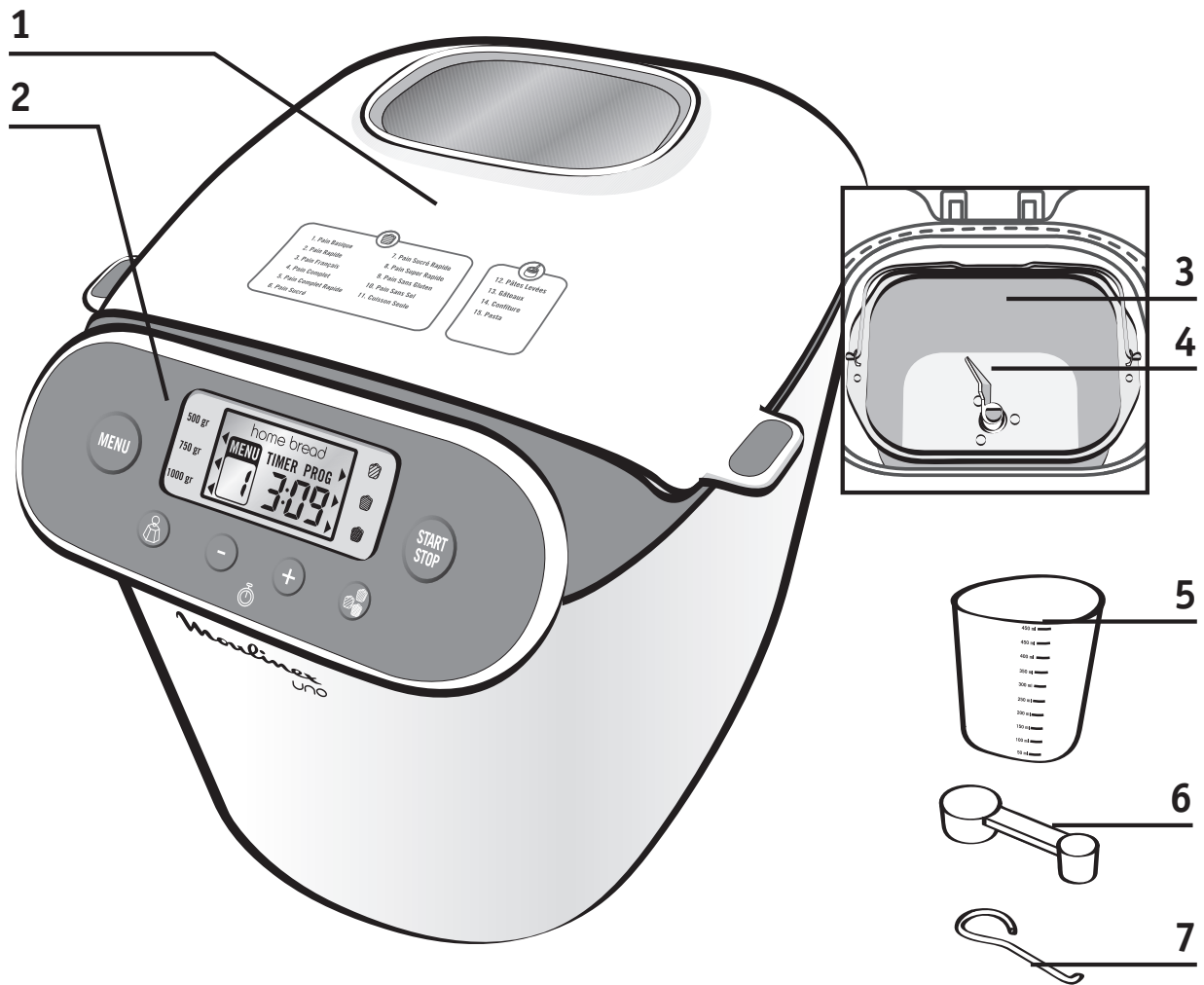
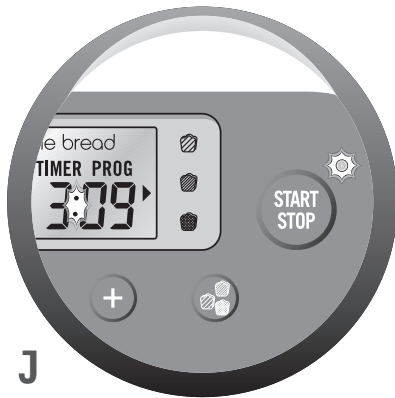
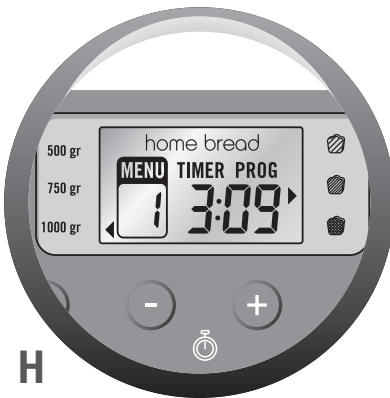
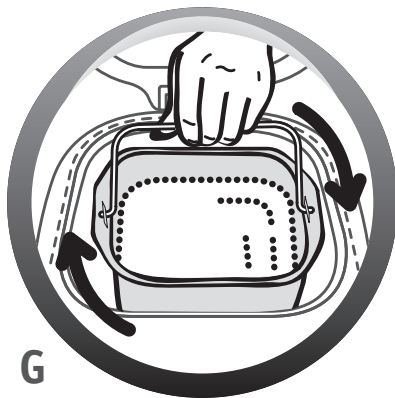
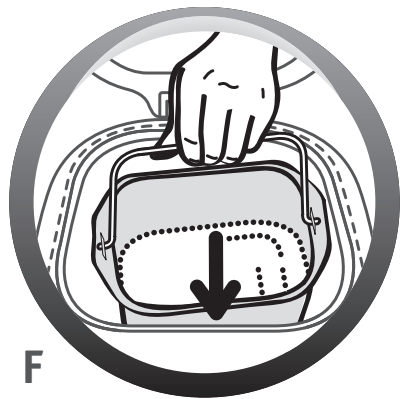
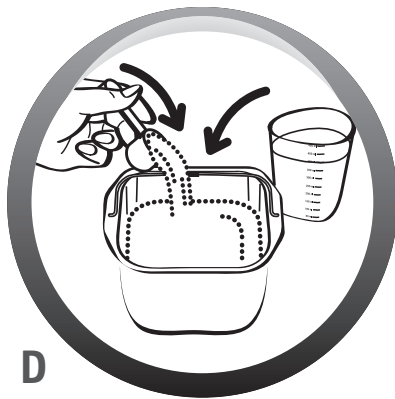
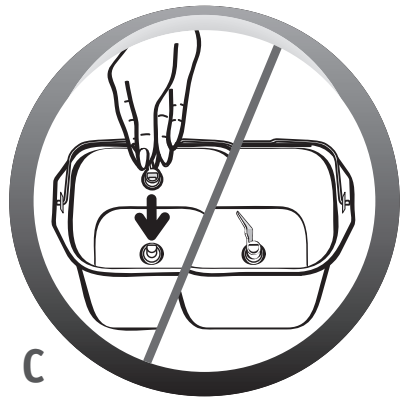
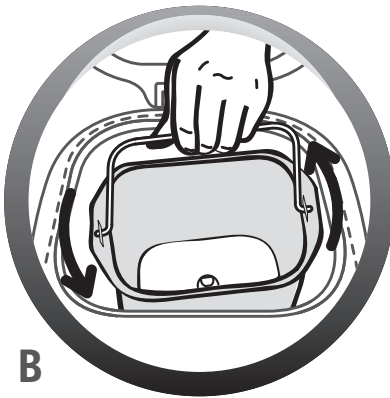
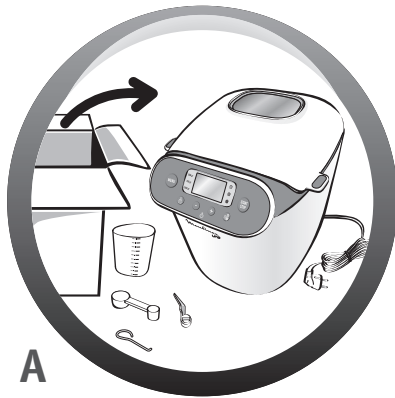
G

H

I

J

K

L

DESCRIZIONE

1 - coperchio con oblò
2 - pannello comandi
- **a** - display
- **b** - interruttore on/off
- **c** - selezione del peso
- **d** - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11
- **e** - selezione della doratura
- **f** - scelta dei programmi
- **g** - spia di funzionamento

3 - cestello per il pane
4 - miscelatore
5 - dosatore graduato
6 - cucchiaino da caffè/ cucchiaio da minestra
7 - accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore

CONSIGLI DI SICUREZZA

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.
➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un centro assistenza autorizzato.

- La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,

- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

• Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.

• Non utilizzate un apparecchio che:
- presenti un cavo difettoso o danneggiato,
- sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.

In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, alfine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.

• Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.

• Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.

• Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.

• Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte dicalore o premuto contro uno spigolo vivo.

• Non muovere l'apparecchio in uso.

• **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**

• Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.

• Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.

• Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.

• Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.

• Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.

• Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.

• Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.

• Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.

• **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**

• Non ostruite le griglie d'aerazione.

• Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.

• **Quando è in funzione il programma n°14 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**

• Non superate le quantità indicate sulle ricette, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000 g,
non superate 620 g di farina e 10 g di lievito.

• Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 60 dBa.

CONSIGLI PRATICI

Preparazione

1 Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!

2 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

3 Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

4 La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

5 Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**

Ordine generale da rispettare:
> Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
> Sale
> Zucchero
> Farina prima metà dose
> Latte in polvere
> Ingredienti specifici solidi
> Farina seconda metà dose
> Lievito

Utilizzo

- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).

- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
  >se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
  > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.
  Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaio per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - **A**.
- Pulite tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Rimuovete il pane sollevando l'impugnatura e girando il pane leggermente in senso antiorario. Adattate in seguito il miscelatore -**B**-**C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione -**D**-**E**.
- Introducete il cestello per pane. Tenendo l'impugnatura, inserite il pane nell'apparecchio che si adatti oltre l'albero motore (dovrete inclinare leggermente su un lato). Girate delicatamente in senso orario e bloccate -**F**-**G**.
- Chiudere il coperchio. Collegate la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1000 g doratura media -**H**.
- Premete il tasto START/STOP. I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende -**I**-**J**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraete il cestello. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi.Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora -**K**.

Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del PANE CLASSICO.

PANE CLASSICO BIANCO (programma 1)	**INGREDIENTI** - **c** = cucchiaino da caffè - **C** = cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	1. ACQUA = 330 ml	5. ZUCCHERO = 2 C
PESO = 1000 g	2. OLIO = 2 C	6. FARINA = 605 g
	3. SALE = 1½ c	7. LIEVITO = 1½ c
TEMPO = 3:09	4. ZUCCHERO = 1 C	

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.

Selezione di un programma

La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

MENU **Il tasto menu** permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto MENU il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 15:

1. **Pane classico bianco.** Il programma Pane classico bianco consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.
2. **Pane classico rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane classico bianco ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerira.
3. **Pane francese.** Il programma Pane francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.
4. **Pane integrale.** Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
5. **Pane integrale rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane integrale ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerira.
6. **Pane dolce.** Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 750 g.
7. **Pane dolce rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane dolce ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerira.
8. **Pane Super Rapido.** Il programma 8 è specifico per la ricetta del Pane super rapido. Il pane è più compatto rispetto ad altri programmi.
9. **Pane senza glutine.** È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
10. **Pane senza sale.** il pane è uno degli alimenti che fornisce il maggior apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
11. **Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere per 10 a 70 min, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
    a) in associazione al programma per la Impasto pane,
    b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
    c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 11.
Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto START STOP.

12. **Pasta Lievitata.** Il programma Impasto Pane non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).
13. **Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
14. **Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.
15. **Pasta fresca.** Il programma 14 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 9, 11, 12, 13, 14, 15 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 12, 14, 15 non sono provvisti di regolazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO / MEDIO / SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto finchè l'indicatore si illumina in corrispondenza della regolazione scelta.

Avvio / Spegnimento

Premete il tasto START STOP per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia. Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto START STOP per 5 secondi.

I CICLI

Una tabella (pagina 124-125) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

Impasto

Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.
Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc... Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 124-125) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura. Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Riposo

Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.

Lievitazione

Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.

Cottura

Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.

Mantenimento al caldo

Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.

Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo e i 2 : led del timer lampeggiano. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di piu' bip.

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 8, 11, 12, 13, 14, 15.
Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta. La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma. Tramite i tasti + e −, visualizzate il tempo trovato (+ verso l'alto e − verso il basso). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00.
Programmate 11 ore tramite i tasti + e −. Premete il tasto START/STOP. Viene emesso un bip sonoro. I 2 : led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto START/STOP fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

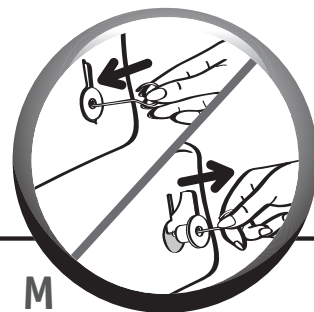
Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

Consigli pratici

In caso di interruzione della corrente elettrica : se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.

Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro, aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.

Per sformare il pane: è possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

> dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;
> inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore **- M** ;
> tirate delicatamente per estrarre il miscelatore **- M** ;
> riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.

GLI INGREDIENTI

I grassi e l'olio: i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

Uova: le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Se utilizzate le uova, riducete di conseguenza la quantità di liquido. Rompete l'uovo e aggiungete la quantità di liquido fino a ottenere la dose indicata nella ricetta. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.

Latte: potete utilizzare latte fresco o latte in polvere. Se utilizzate latte in polvere, aggiungete la quantità d'acqua inizialmente prevista. Se utilizzate latte fresco, potete comunque aggiungere acqua: il volume totale deve essere uguale al volume indicato nella ricetta. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.

Acqua: l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. Utilizzate liquidi a temperatura ambiente.

Farina : il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane.
Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo T55, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Qualora utilizziate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 750 gr. di pasta in totale.
La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 4.

Zucchero: preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

Lievito: il lievito di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con

gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato.
La temperatura dell'acqua deve essere di circa 35°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).
Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

lievito secco (in c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
lievito fresco (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Gli additivi (frutta secca, olive, ecc...) : potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:
> rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
> introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),
> sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive),
> infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio,
> non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto, rispetta le quantita' indicate nelle ricette.
> non versare gli ingredienti fuori dal recipiente.

Per c
e del
razio
c > cu

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura -**L**.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, pulize il coperchio con una spugnetta e acqua calda.
- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**

- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.

LE RICETTE

Per ogni ricetta, rispettate l'ordine degli ingredienti indicati. A seconda della ricetta scelta e del programma selezionato, potete consultare la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 124-125) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - **C** > cucchiaio da minestra

PROG. 1 - PANE CLASSICO BIANCO
PROG. 2 - PANE CLASSICO RAPIDO

PANE CLASSICO BIANCO	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olio	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 C	1 1/2 C	2 C
6. Farina T55	345 g	455 g	605 g
7. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 3 - PANE FRANCESE

PANE FRANCESE	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
3. Farina T55	350 g	465 g	620 g
4. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 4 - PANE INTEGRALE
PROG. 5 - PANE INTEGRALE RAPIDO

PANE INTEGRALE	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olio	1 1/2 C	2 C	3 C
3. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
4. Zucchero	1 1/2 c	2 c	3 c
5. Farina T55	130 g	180 g	240 g
6. Farina integrale T150	200 g	270 g	360 g
7. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 6 - PANE DOLCE
PROG. 7 - PANE DOLCE RAPIDO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Uova sbattute*	100 g	100 g	150 g
2. Burro ammorbidito	115 g	145 g	195 g
3. Sale	1 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 1/2 C	3 C	4 C
5. Latte	55 ml	60 ml	80 ml
5. Farina T55	280 g	365 g	485 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 c	3 c

Facoltativo : 1 c d'acqua di fiore d'arancio.

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 8 - PANE SUPER RAPIDO

PANE SUPER RAPIDO	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua (calda, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olio	3 c	1 C	1 1/2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 1/2 C	2 C	2 1/2 C
5. Farina T55	325 g	445 g	565 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 1/2 c	3 c

PROG. 9 - PANE SENZA GLUTINE

1000 g

Utilizzare mix di farine senza glutine.
Non superare 1000 g di impasto.

PROG. 10 - PANE SENZA SALE

PANE SENZA SALE	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farina T55	350 g	480 g	620 g
3. Lievito secco	1/2 c	1 c	1 c
Aggiungere al segnale sonoro			
4. Semi di sesamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - PASTA LIEVITATA

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olio di oliva	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
5. Farina T55	320 g	480 g	640 g
7. Lievito	1/2 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 13 - TORTE

TORTE AL LIMONE	1000 g
1. Uova sbattute*	200 g
2. Zucchero	260 g
3. Sale	1 pizzico
4. Burro, fuso ma raffreddato	90 g
5. Scorza di limone	di 1 1/2 limone
6. Succo di limone	di 1 1/2 limone
7. Farina fluida T55	430 g
8. Lievito chimico	3 1/2 c

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea. Versate il preparato nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungete il burro fuso fatto precedentemente freddare. Aggiungete il succo e la scorza del limone. Aggiungete la farina e il lievito in polvere precedentemente mescolati. Versate la farina ben al centro del recipiente.

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 15 - PASTA FRESCA

PASTA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Uova sbattute*	150 g	200 g	275 g
3. Sale	1 pizzico	1/2 c	1 c
5. Farina T55	375 g	500 g	670 g

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 14 - MARMELLATA

COMPOSTE E MARMELLATE

Tagliate o tritate la frutta secondo il vostro gusto prima di versarla nella macchina del pane.

1. fragole, pesche, rabarbaro o albicocche	580 g
2. Zucchero	360 g
3. Succo di limone	di 1 limone
4. Pectina	30 g

1. Arancia o uva	500 g
2. Zucchero	400 g
3. Pectina	50 g

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
Il tasto START/STOP è stato premuto durante la cottura.				●		
Quantità di farina insufficiente.		●				
Eccessiva quantità di farina.			●			●
Quantità di lievito insufficiente.			●			
Eccessiva quantità di lievito.		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente.			●			●
Eccessiva quantità d'acqua.		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente.			●			
Farina di scarsa qualità.			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva).	●					
Acqua troppo calda.		●				
Acqua troppo fredda.			●			
Programma non adatto.			●	●		

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	CAUSE - SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Dopo aver premuto su START/STOP non succede niente.	• E01 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • E00 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo fresca. Aspettate che raggiunga la temperatura ambiente. • HHH o EEE compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: malfunzionamento . L'apparecchio deve essere riparato da personale autorizzato. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su START/STOP il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	• Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato. Nei due casi sopracitati, spegnere l'apparecchio manualmente premendo a lungo sul tasto START/STOP. Iniziare di nuovo la ricetta.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	• Vi siete dimenticati di premere START/STOP dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: scollegare, lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - ΠΊΝΑΚΑΣ ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ - TABLE OF CYCLES

PROG. ПРОГ.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΝ ΤΑΣ ΤΗΝ ΖΥΜΗ (Ζύμωμα-Αναμονή-Φούσκωμα) (ώρες)	Ψήσιμο (ώρες)	Διατήρηση θερμοκρασίας (ώρες)	ΈΞΤΡΑ (ώρες)
RU	ВЕС (г)	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)
UK	ВАГА ХЛІБА (г)	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підіймання) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)	EXTRA (год)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
1	500	1 2 3	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750		3:04		0:53		2:35
	1000		3:09		0:58		2:40
2	500	1 2 3	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750		2:09		0:53		1:49
	1000		2:14		0:58		1:54
3	500	1 2 3	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750		3:09		0:53		2:47
	1000		3:19		1:03		2:57
4	500	1 2 3	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750		3:16		1:00		2:46
	1000		3:21		1:05		2:51
5	500	1 2 3	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750		2:16		0:55		2:01
	1000		2:21		1:00		2:06
6	500	1 2 3	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750		3:20		0:53		2:50
	1000		3:25		0:58		2:56

7	500	1 2 3	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750		2:24		0:53		1:56
	1000		2:29		0:58		2:01
8	500	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750		1:30		0:50		1:20
	1000		1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1 2 3	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750		3:11		0:55		2:49
	1000		3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 LÉGER - LICHT - HELL - CHIARO - CLARO - CLARA - ESCURA - ANOIKTO - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СВІТЛИЙ - LIGHT
2 MOYEN - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIO - MÉDIA - ΜΕΤΡΙΟ - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНІЙ - MEDIUM
3 FORT - DONKER - DUNKEL - MEDIO - SCURO - OSCURO - ΣΚΟΥΡΟ - ТЁМНАЯ КОРОЧКА - ТЕМНИЙ - DARK

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.
Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.
Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.
Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.
Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.
Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.
Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού.
Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.
Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.
Comment: the total duration does not include warming time.